

건강한 삶을 위한 특별한 제안!  
건강한 반찬 가게 '식약동원(食藥同源)'

# BUSINESS PRESENTATION

# 식약동원(食藥同源)



일반인이 건강한 식생활을 할 수 있도록 과학적 (영양학적, 의학적)으로 효능이 검증된 내 몸에 맞는 식재료로 만든 음식을 쉽고 간단하게 구입할 수 있는 온오프라인 반찬가게

## 1-1 개발동기

노인인구 증가로 인해 만성질환 부담이 지속적으로 증가할 전망

12대 만성질환  
유병률 증가 ...  
관련 진료비  
90조원으로 전체  
진료비의 84.5%  
(2023년 기준)

2023년 국내  
전체 사망의  
약 78.1%  
만성질환으로  
인한 사망



## 국내 만성질환자 2,143만명(2023년 기준)

### 65세 이상 고령인구

2024년 65세 이상 고령인구는 993만 8천 명으로  
전체 인구의 9.2%로, 향후 계속 증가하여  
2025년에는 20.6%로 우리나라가 초고령 사회로  
진입할 것으로 전망

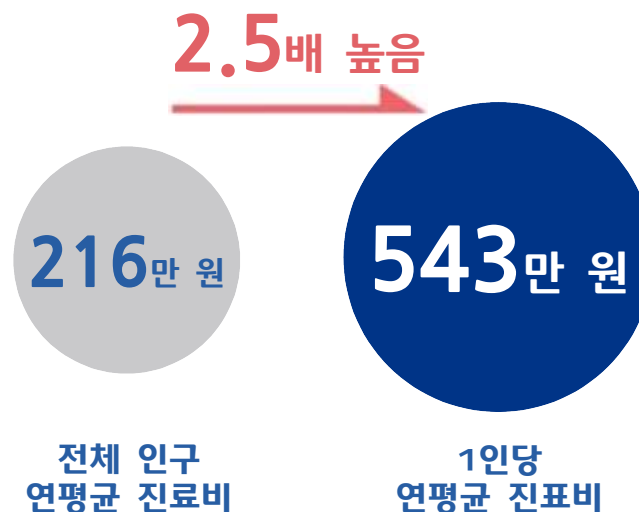


2024년

2025

### 65세 이상 고령인구

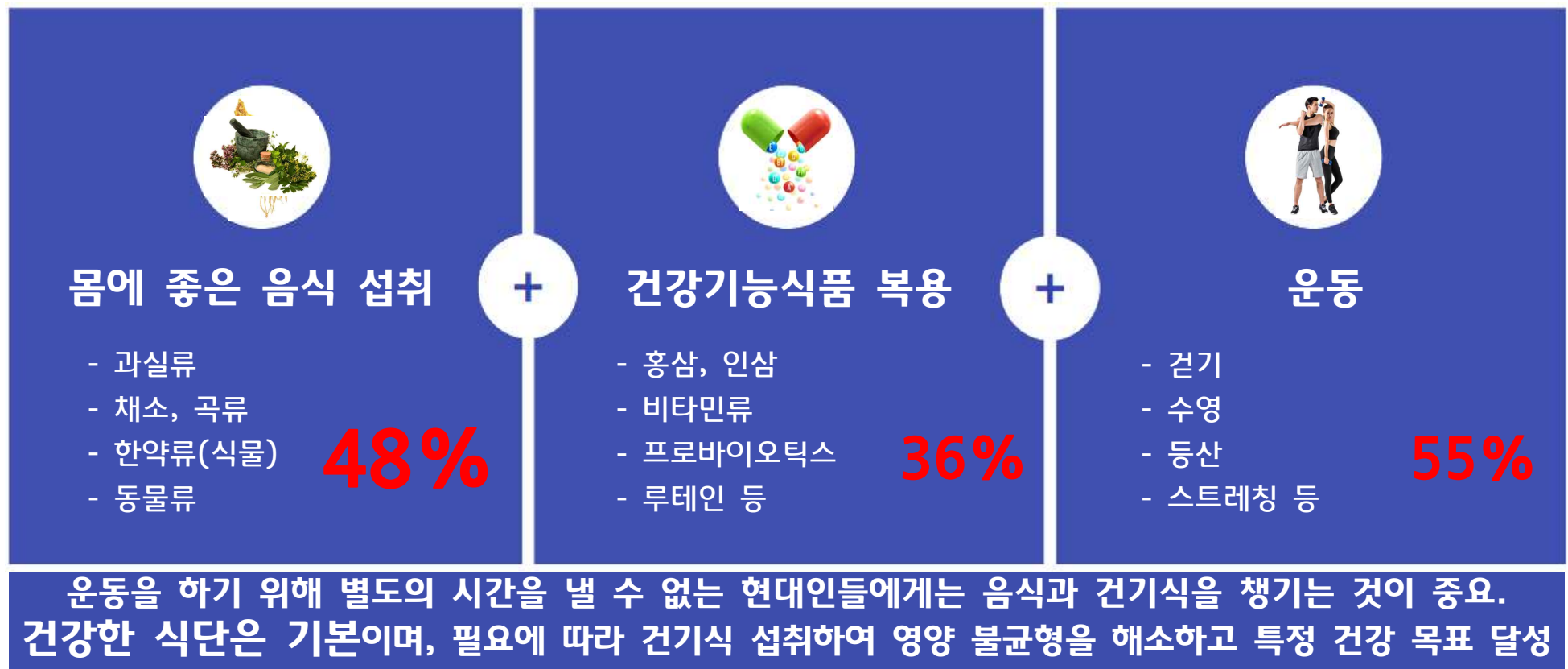
2023년 65세 이상 고령자의 1인당 연평균 진료비는  
543만 원으로, 전체 인구의 1인당 연평균 진료비 216만  
원보다 2.5배 높음

전체 인구  
연평균 진료비1인당  
연평균 진료비

## 1-2 건강관리 방법

### 건강관리를 위한 실천율(복수응답)

2023년 국민건강영양조사 및  
건강기능식품 소비자 실태조사 재구성



## 1-3 영양제와 자연식 비교 분석

### 영양제 vs 자연식



#### 영양소 구성

#### 생체 이용률

#### 기능성 효과

#### 장기 건강 영향

#### 부작용 가능성

#### 의료기관 권고

#### 섭취 지속/습관화

#### 예방 혹은 치료

- ✗ 단일 또는 제한적 성분 위주 (예: 비타민C, D, 오메가3 등)
- ✗ 낮거나 불안정 - 체내 흡수율 편차 큼, 성분 간 경쟁 발생 가능
- ✗ 제한적 효과, 일부 성분은 과다복용 시 부작용 가능
- ✗ 장기적 효과 불분명하거나 오히려 위험 증가 사례 있음 (예: 베타카로틴)
- ✗ 존재함 - 고용량 섭취 시 독성/상호작용 (예: 철분, 비타민 A, E 등)
- ✗ 결핍 시 보완용으로 제한적 권장, 일상적 복용은 불필요함
- ✗ "약처럼 먹는 것"에 머물러 습관화 어려움
- ✗ 결핍이나 치료 보조 수단에 적합

VS



- ✓ 복합적, 자연 조합 (비타민, 미네랄, 식이섬유, 항산화물질, 파이토케미컬)
- ✓ 높음 - 식품 내 보조성분들과의 상호작용으로 흡수율 향상
- ✓ 만성질환 예방 및 개선에 다중 효과 (항염, 면역, 항산화)
- ✓ 암, 심혈관, 당뇨, 고혈압 예방 효과 다수 입증됨
- ✓ 거의 없음 (과잉 섭취 가능성 낮음)
- ✓ 대부분 "음식에서 우선 섭취"를 권장 (Harvard, Mayo, WHO 등)
- ✓ 식습관 개선과 함께 지속 가능
- ✓ 예방과 관리 모두 가능

비타민, 미네랄은 식품에서 섭취하는 것이 최선. 보충제는 식단이 불충분할 때만 필요함.

• Harvard Medical School •

전체 식품은 식이섬유, 보호물질, 흡수 촉진 요소가 함께 존재. 보충제는 대체 불가능.

• Mayo Clinic •

건강한 식생활은 만성질환 예방의 핵심이며, 보충제 복용은 제한적으로만 사용해야 함.

• WHO(세계보건기구) •



## 1-4 음식 섭취 고민

음식을 통한 건강한 삶에 대한 관심 고조



**오히려 독이 되는 음식**

환자 중 많은 사람들은 '먹지 못해서' 보다 '먹은 것' 때문에 질병을 얻게 됨



**식재료/음식 관련 과학적 정보 부족**

일반인은 식재료의 효능, 식재료를 어떻게 만들어 먹는지 궁금해 하지만 정보가 부족한 현실





## 1-5 음식 시장 분석

### 관련 건강 시장 트렌드

현대인들은 음식을 통한 건강에 관심이 있지만 직접 만들어 먹는 것보다 시간과 노력을 절약할 수 있게 음식을 구매하여 먹는 비율이 높아지는 추세



#### 셀프메디케이션(Self-Medication)

모든 연령과 성별에서  
개인 건강에 대한 관심 고조



#### 헬시프레저(Healthy Pleasure)

몸에 좋은 재료로 만든 맛있는 음식을 찾는, MZ세대가 주목하는 건강 트렌드



#### 편리미엄(편리함+프리미엄)

시간과 노력을 절약할 수 있는  
제품/서비스 선호



#### 식사준비의 변화(한국농촌경제연구원)

스스로 만들어 먹는 음식 비율 감소  
89.7%(13년)→63.2%(22년)



#### 식물 효능 검증 연구(연구소, 대학 등)

항암, 항염, 면역력 강화 등 다양한  
분야에서 유용한 기능성 물질 발굴

## 1-6 해결방안

## 내 몸 맞춤 건강요리 온오프라인 반찬플랫폼 '식약동원' 구축

自然治癒



## 식약동원(食藥同源)요리



과학적인 식재료의 효능을 바탕으로 음식 특유의 맛을 지켜내며 그 음식을 먹는 사람들의 체질과 병증에 가장 적합하게 만들어진 음식

고객 개개인의 요구에 맞춘 웰니스 파트너  
현대적/전통적 요리 + 과학적 효능에 근거



## 1-7 사업목적

1

### 예방관리(Care)로 사회비용 절감

식약동원을 통해 건강, 질병 예방에 도움,  
치료에서 예방관리로 패러다임 전환

2

### 누구나 쉽고, 편리하게 내 몸 맞춤요리 구매

소비자가 맛뿐 아니라 건강과 웰빙에  
유익한 음식을 쉽게 접할 수 있는 플랫폼

3

### 식약동원요리 발굴하여 대중화, 국제화

전국에 숨겨진 식약동원요리 발굴하여  
현대인 입맛에 맞게 재현/개량을 통해 상품화

4

### 지역 특산물 판매 제고

식약동원요리 대중화를 통해 식재료로 사용되는  
지역 특산물 홍보 및 판매 제고



## 2-1 사업전략 및 단계

### BUSINESS STRATEGY

# 식약동원 사업전략

#### ‘건강을 파는 반찬물’

약용효과가 과학적으로 검증된 식재료에 대해 알고는 있지만 어디서 구입해야 할지, 어떤 요리로 만들어 먹을지 모르는 사람들을 위해 누구나 쉽게 안심하고 구매해서 먹을 수 있는 의료 AI 기반 동네 반찬물을 구축/운영하여 매일 새로운 500여 가지 이상의 반찬 제공

#### 01 샐러드 온라인 판매

- ① 아쿠아포닉스 재배 식물을 활용한 샐러드 판매(컬리 등)
- ② 백석남 셰프 10여 종의 샐러드 레시피 개발
  - 하이프로틴, 헬스, 다이어트, 비건 등

#### 02 오프라인 반찬물 운영

- ① 10대 만성질환용(다이어트, 기억력향상, 당뇨 등) 레시피 개발
  - 특급호텔 전현직 총주방장 출신 요리사
- ② 강남구, 송파구 등 타깃층 밀집지역 내 반찬물 오픈

#### 03 인공지능 연구개발

- ① 식재료 DB 확보(동서양 의약서, 특허 및 논문, 공공데이터 등)
- ② 의료 AI 개발(건강검진기록, 현재 증상 등에 따른 식재료 매칭)
- ③ 식약동원 어플/키오스크 개발(내 몸에 맞는 식약동원요리 추천)

## 2-2 사업 비전



우린 단순한 반찬가게가 아니다!  
AI 푸드테크기업으로 국민의 건강 증진

먹기만 해도  
건강해 질 수 있다!

 의료 AI로 공합 식약동원반찬 추천

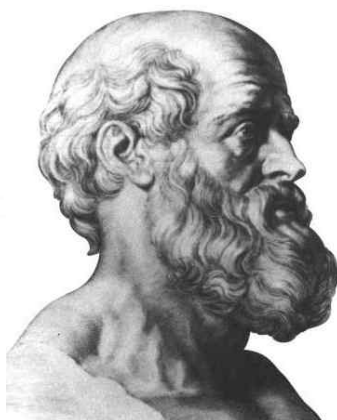
AI 신뢰성 인증으로 믿을 수 있는 서비스 제공

## 2-3 사업 슬로건

# 食藥同源

식약동원이란, ‘음식과 약은 뿌리가 같다’는 뜻입니다.

인류는 오랜 세월을 통해 자연에서 생산되는 모든 천연물질을 섭취하면서 경험을 쌓아왔습니다. 그중에서도 계속 먹어도 부작용이 없고 맛있는 것이 ‘음식’으로 자리 잡았고, 한편으로 계속 먹어도 부작용 없고 질병치료에 효력이 발생시키는 것은 ‘약’으로 남았습니다.



음식으로 못 고치는 병은 약으로도  
못 고친다 - 히포크라테스

히포크라테스(Hippocrates), 고대 그리스의 의학자  
(BC460~377)로 ‘의학의 아버지’라고 불린다.

## 2-4 최소 기능 제품



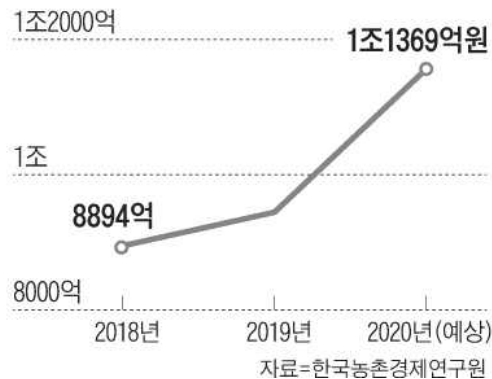
## ‘식약동원’의 MVP(Minimum Viable Product)



### 3-1 샐러드 시장 규모 및 현황

#### 【국내외 샐러드 시장 규모】

즉석 섭취용 과일·채소 시장 규모 단위: 원



글로벌 포장 샐러드 시장,  
2033년까지 미화 232억  
4천만 달러

124억 2천만 달러(23년)  
→ 232억 4천만 달러(33년)  
해당 기간 동안 6.47%의  
CAGR로 성장할 것으로  
예상

출처: Spherical Insights & Consulting

#### 【국내 샐러드 시장 현황】



#### 【국내 주요 샐러드 제품】

플랫폼	대표 SKU 예시 · 중량	소비자가	g-단가	인사이트
쿠팡 로켓프레시	스윗밸런스 분짜 쌀국수 샐러드 200g	5,900 원	29.5 원	쿠팡PB·스윗밸런스 콜라보 SKU. 로켓배송, 와우 할인으로 6천 원대 형성
스윗밸런스	오징어 듬뿍 샐러드 200g	6,700 원	33.5 원	고단백 SKU는 2 천 원 프리미엄 부과
마켓컬리	스윗밸런스 오늘의 샐러드 240g	8,900 ~ 11,900 원	37 - 49 원	신선 카테고리 객단가가 쿠팡보다 25 %↑
프레시지 (온라인몰)	시그니처 프레시 샐러드 키트 260g	9,800 원	38 원	밀키트형, 드레싱, 토핑 포함, '간편+프리미엄' 포지션

#### 스윗밸런스랩 전년대비 + 1.4% 매출 증가(267억 → 271억)



- > 샐러드를 중심으로 랩, 도시락, 샌드위치 등 간편식
- > 마켓컬리, 쿠팡, 이마트, 편의점, 코스트코 등 다양한 유통 채널 입점

#### 샐러디 전년대비 + 3.1% 매출 증가(360억 → 371억)



- > 하루 1만명의 손님을 맞이하는 브랜드로 성장
- > 포케볼, 랩, 샌드 등 샐러드 전문점을 넘어 일상 밀착 건강식 브랜드 도약



## 3-2 샐러드 주재료 및 판매 상품

### 아쿠아포닉스(Aquaponics)란?

수경재배(Hydroponics)와 양식업(Aquaculture)을 결합한 지속 가능한 농업 방식입니다. 이 시스템은 물고기와 식물이 서로 공생하는 순환 구조를 갖추고 있으며, 물고기의 배설물은 식물의 영양분으로 활용되고, 식물은 물을 정화하여 다시 물고기에 공급하는 형태입니다.

### 아쿠아포닉스 재배 식물의 특징



프릴그린 - 엽산, 철분이 잎채소 중 최상위: 근육 합성과 빈혈 예방에 도움  
 미나로메인 - 식이섬유, 프리바이오틱 풍부: 포만감, 장 건강 강화  
 레드스위트 - 안토시아닌 고함량: 항산화, 혈관 건강 지원  
 스위트 - 베타카로틴, 루테인: 면역, 눈 건강 보조  
 버터헤드 - 비타민 K, 부드러운 식감: 실버, 연회층 기호성 ↑  
 바타비아 - 칼륨, 수분: 체내 전해질, 수분 보충

### 늘푸른 목장

면적 총하우스 850평, 재배면적 650평

### 재배가능 물량

1개월 22,429주(7850~11,214kg)

### 재배 채소 현황

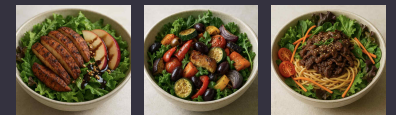
바타비아, 프릴리스, 스위트, 레드 스위트,  
 버터헤드, 미니 로메인 등 6종

※ 재배 가능 채소: 허브류, 베이비 리프 등



아쿠아포닉스 재배 식물 +  
 백석남셰프 레시피

### 샐러드 3종



베이스 (120g)	프릴그린 60g 미나로메인 40g 버터헤드 20g	레드스위트 60g 버터헤드 40g 바타비아 20g	미나로메인 60g 스위트 40g 프릴그린 20g
토핑 ① (40g)	케이준 그릴 닭가슴살 큐브	올리브오일 구운 파프리카	불고기 스트립
토핑 ② (40g)	사과 슬라이스 볶은 아몬드	방울토마토 칼라미타 올리브	당면 샐러드 당근 채
드레싱(30ml)	사과 발사믹 비네거	레몬 허브 엑스트라버진 올리브오일	사과 발사믹 참깨소스
열량 / 단백질 판매가(원)	290kcal / 30g 7,200	260kcal / 7g 6,900	330kcal / 18g 7,400

### 3-3 전문 셰프 영입



#### Career

- 2025.01.~  
우송대학교 글로벌조리학과 전임교수
- 1992.09.~2024.12.(37년 6개월)  
SK네트웍스(주) 워커힐 총주방장
- 1988.~1992.(4년 1개월)  
캐피탈호텔(현 몬드리안 호텔) 조리사

#### Skill

- 조리방법
- 과학적 이해
- 메뉴개발
- 재료선택

- #요리교육 #창의성 #직원관리
- #음식 맛 #풍부한 경험

#### Work Experience

- 2022 서울관광대상 서울시장상
- 2024 ~ 사단법인 꿈베이커리 운영이사  
2014 (재능기부)
- 2014 한국관광공사 사장상
- 2018 ~ SK행복나눔재단 SK뉴스쿨  
2013 교육총괄셰프(재능기부)
- 2013 ~ 한국산업인력관리공단  
2009 조리감독위원, 조리심사위원
- 2009 44회 지방기능경기대회  
위원장 유공표창
- 2000 서울국제요리경연대회 더운요리  
부문 수상
- 1999 (주)워커힐 SUPLEX 대회 대상
- 1995 서울국제요리경연대회 찬요리  
부분&더운요리 부문 금메달

## 3-4 위탁 생산

**OEM** 식품공장은 식약동원이 요구하는 대로 완제품을 생산하는 방식



식약동원만의 레시피, 스토리, 차별화된 브랜드를 만들고자 함  
다만, ODM 방식보다 초기비용이 상대적으로 높음

### OEM 업체 리스트

구분	업체명 / 주 생산지	핵심 역량, 설비	특징, 주요 고객
1	농업회사법인 팜에이트(주)/ 경기 평택 진위면	스마트팜 + HACCP 신선편의식품 공장 (세척, 살균, 절단, 소분, 포장) 샐러드, 조각과일 라인	- 하루 30 톤 이상 생산, 전국 콜드체인 - hy 프레딧, 롯데헬스케어 등 OEM 경험
2	저스트그린강원/ 홍천(가공)·서울(개발)	자체 R&D-생산 원스톱, HACCP 인증샐러드, 수프, 건조칩 등 맞춤 제품 개발	- "기획부터 생산까지 고객 맞춤형 건강식 OEM" - 다품목, 소량 대응 가능
3	농업회사법인 팜플래닛/ 경기 양평	계약재배-세척-선도유지-포장 전 공정GAP + HACCP 이중관리	- 로컬 샐러드 구독 모델 구축 - 소규모 OEM·로컬브랜드에 적합
4	(주)이에스푸드경기 포천	소스 + 야채 가공 + HMR 3PL 원스톱2 500+ 레시피, 맞춤 포장(파우치, 컵 등)	- 야채 세척, 소분 + 드레싱 동시 개발 가능 - 소량(MOQ 협의)부터 대량까지



## 백석남 셰프 OEM 경험 다수

(워커힐 호텔)

- 명월관 갈비탕
- 워커힐 직화장향떡갈비
- 워커힐 김치 등

## 3-5 판매 방식



초기 시장 판매 방식은

**쿠팡, 마켓컬리와 같은 플랫폼 입점!**



### 초기 진입 장벽이 낮음

- 자사몰 구축시 시간과 비용이 많이 들지만,
- 플랫폼 입점은 상품 등록만으로 판매 가능하여 초기 부담 적음



### 즉시 확보 가능한 유입 트래픽

- 수백만 명의 활성 사용자 보유
- 검색 노출, 프로모션 참여, 추천 알고리즘으로 자연 유입 발생



### 구매 신뢰도/ 결제 편의성 확보

- 소비자들에게 신뢰도가 높고 결제 및 배송 시스템이 익숙함
- 고객센터 운영 등으로 CS 부담도 경감



### 물류 및 배송 인프라 이용 가능

- 신선식품에 특화된 새벽배송 시스템 보유, 유통 품질 확보
- 풀필먼트 서비스를 통해 빠른 배송 지원



### 마케팅 및 프로모션 툴 제공

- 입점시 다양한 마케팅 도구를 제공
- 타임딜, 기획전 참여, 배너 광고, 상품 추천 등록 등

## 4-1 반찬시장 트렌드





## 4-2 국내외 반찬 시장 현황

01

전세계 Medicinal Food  
시장 성장률(23~30)

CAGR **5.2** %

2022년 약 USD 22.4 billion 규모  
(출처: Grandview Research)

02

국내 반찬  
전문점 수(2022)

**2** 만개

2022년 약 USD 22.4 billion 규모  
(출처: 한국농수산식품유통공사)

03

국내 가정간편식  
시장 규모



즉석섭취,  
즉석(완/반)  
조리,  
밀키트

04

국내 케어푸드  
시장 규모



환자,  
고령층,  
임산부 등  
맞춤형  
식단



## 4-3 Problem&Solution



## 4-4 기존 반찬가게와의 차이점

### 기존 반찬가게 (마트형)



기호와 편의를 중심으로 반찬 선택

맛, 인기, 유행 등 개인의 취향

먹고 싶은 걸 자유롭게 고르는 소비자

범용적, 누구나 먹을 수 있는 반찬

빠르고 익숙하며 간편함

마트에서 간식 고르듯이

대량 판매 중심, 차별화 어려움

# VS



### 식약동원 (약국형)

건강 상태에 맞춘 맞춤형 반찬 추천

개인 건강 데이터, 필요 영양소, 식습관 기반 추천

SI에게 건강한 방향을 제시받는 고객  
(전문가에게 상담받는 환자처럼)

개인 맞춤형, 기능성 중심의 반찬

똑똑하고 배려 깊으며 변화 유도

약국에서 건강 보조제를 처방받듯이

프리미엄 가격 가능, 고객 신뢰와 반복 구매 유도

### “예방 건강 관리가 미래다”

진료 후 치료가 아닌, 식사를 통한 사전  
예방 시장을 선점

### “음식이 약이 되는 시대”

데이터 기반 식습관 개선을 실현

### “매일 반복되는 습관 속의 새로운 가치”

앱보다, 운동보다 더 자주 만나는 건강 습관

## 4-5 '식약동원' 식재료

**과학적으로 검증된 약선재료와 제철 식재료**



**식품영양성분 데이터베이스**

간편하게 영양성분 찾는 방법!

내가 먹은 식품의 영양성분을 확인해요



**OASIS**  
1963~2023 52개 기관 자료

**농식품올바로**  
우리 농식품 자원의 새로운 가치 창출



**10월**

**보조 식재료**

**식재료의 영양성분, 효능 등 확인 후 필수 식재료와 보조 식재료를 식약동원요리에 사용**

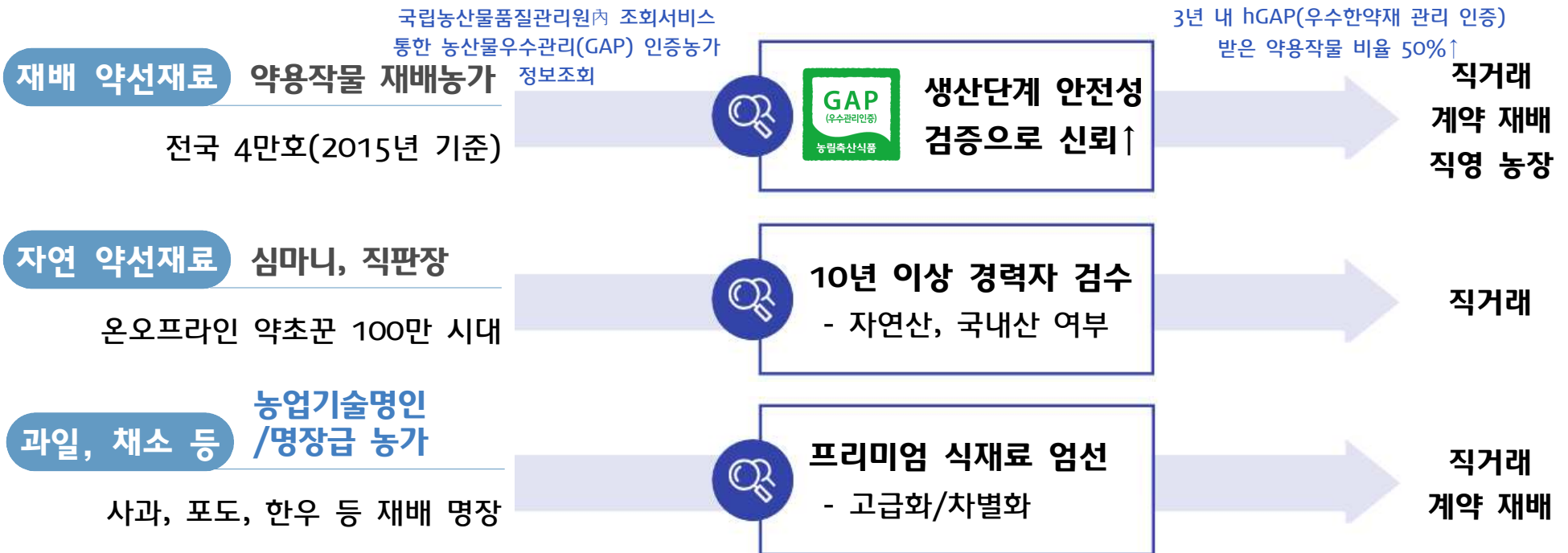
**전통의학 연구정보 포털 서비스(OASIS), 농식품올바로 등 공신력 있는 기관에 등재된 과학적으로 검증된 식재료**

**가장 신선하고 영양가 풍부한 상태의 검증된 제철 식재료**

## 4-6 지역 우수 농장 확보

# 농장 직거래를 통한 구매단가 인하 및 좋은 식재료 확보

중장기적으로 '식약동원'내 판매되는 식약동원요리에 식약동원에서 구매한 식재료(GAP 인증 등) 사용여부 표기





## 4-7 레시피 확보

식약동원의 모든 레시피는 특급호텔 총주방장이 개발



### 레시피 공모전

전문성 ↓ 레시피 수 ↑  
홍보비 ↑ 상금 ↑



### 유명셰프 협업

전문성 ↑ 레시피 수 ↓  
지분 ↑ 광고비 ↑



### 전현직 특급호텔 총주방장

전문성 ↑ 레시피 수 ↑  
레시피 개발비 ↑ 프리미엄 ↑



위커힐 호텔  
전 총주방장 000



롯데 호텔  
현 총주방장 000



JW 매리어트 호텔  
현 총주방장 000



신라 호텔  
전 총주방장 000



조선 호텔  
전 총주방장 000



하얏트 호텔  
현 총주방장 000

## 4-8 세계의 건강 식단

건강 식단은 **균형 잡힌 영양소 섭취**와 지속 가능한 식습관을 통해 **전반적인 건강을 유지하거나 개선하는 식단**으로 다양한 식단이 존재하며, 각 식단은 **체중 관리, 질병 예방, 삶의 질 향상 등을 목표로 함**





## 4-9 식약동원의 건강 식단

### 대표적 10대 증상별 브랜드화를 통해 지중해식 식단에 버금가는 K-건강식단 개발

스트레스 해소

마음한입

직장인, 수험생, 피로 누적자

대추조림 연근, 감국 향 피클무, 도라지·홍삼·숙주볶음

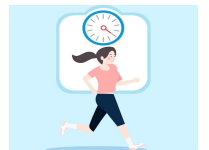


다이어트 &amp; 체중관리

가벼운찬

체중 감량 중인 소비자, 헬스족

매콤 양배추 식초절임, 두부 부침 쪽파양념, 곤약 냉채



면역력 강화

튼튼찬

건강 관리 중인 전 연령층

들깨게일 무침, 마늘 된장 숙주국, 울금 김치



소화 건강

편한한끼

소화 불량, 위장 약한 사람들

단호박 생강죽, 무말랭이 간장무침, 꿀고구마 찜



당뇨 관리

단밸런스

당뇨 환자, 혈당 조절 중인 이들

여주볶음, 렌틸콩 참기름무침, 버섯들깨조림



기억력 강화

기억한입

수험생, 고령층, 직장인

호두 김무침, 울금 달걀전, 연어깍질 구이



혈압 관리

압밸런스

고혈압 관리 중인 중장년층, 노년층

가지된장구이, 저염 다시마조림, 미역들깨무침



콜레스테롤 관리

기름잡찬

수치 개선을 원하는 성인, 중장년

귀리두부조림, 아보카도 브로콜리무침, 들기름 연어구이



간 건강

간편한찬

잡은 음주자, 피로누적자

비트 마늘 샐러드, 브로콜리 깨소스무침, 조갯살 무국



눈 건강

눈빛찬

사무직, 학생, 노년층

당근 옥수수 피클, 마늘시금치 볶음, 블루베리 계란찜



## 4-10 목표 시장(고객)

주 고객층인 3040 주부와 건강에 관심많은 오팔세대



### ‘식약동원’의 메인 타깃층 - 3040 주부(507만명)

최근 경기불황과 물가 상승으로 인해 가게 식비 부담이 커진 만큼,  
반찬구매가 가성비 있고 합리적인 소비로 생각하는 그룹

- ☑ 30대, 40대가 반찬구매시 고비용을 지출하는 경향을 보임
- ☑ 40대(62.5%), 30대(58.5%) 사먹는 것이 저렴하다고 응답
- ☑ 프리미엄 식재료를 사용한 건강한 먹거리에 관심이 많음

반찬구매의 결정권을 보유한 주부,  
오팔세대 만성질환자 10명 중 8명

### ‘식약동원’의 서브 타깃층 - 오팔세대(1400만명)

오팔세대의 가장 큰 관심사 ‘건강’, 편리함 중시하지만 건강한 식사에  
대해 타협하지 않는 그룹

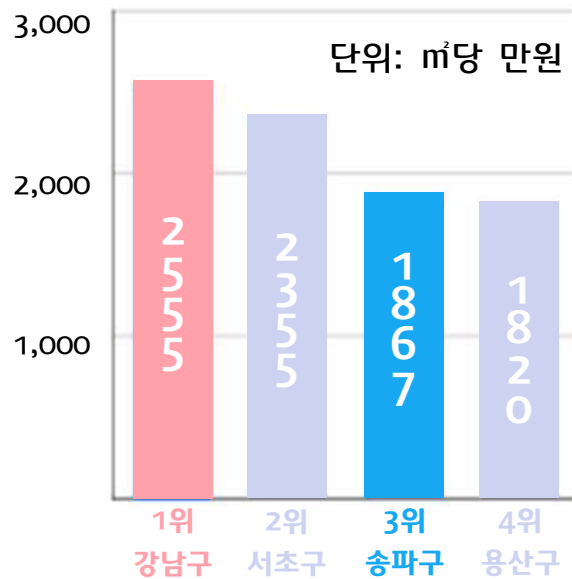
- ☑ 경제적 여유가 있는 세대
- ☑ 이전 세대와 달리 인터넷, 모바일 능숙
- ☑ 건강한 삶을 위해 신선한 제철 식품 관련 정보에 관심



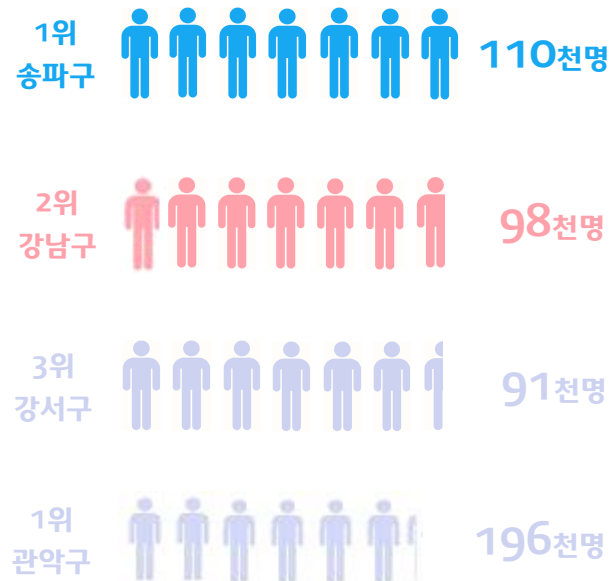
## 4-11 목표 시장(지역)

주민등록 인구통계 행정안전부 : 2024. 05 기준

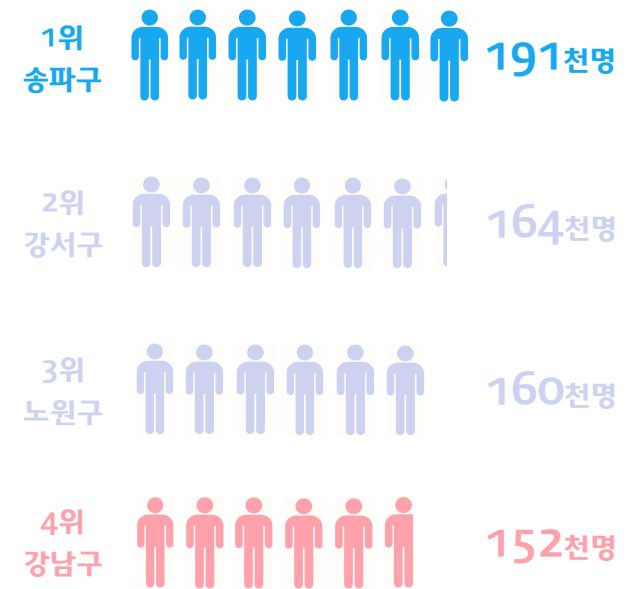
### 아파트 평균 매매가



### 3040 여성 거주자 수



### 5060 거주자 수



☞ 부유한 5060세대가 많고 2030세대도 많은 강남구, 송파구를  
거점으로 성장 후 서울, 경기, 인천 등 대도시 지역으로 시장 확대



## 4-12 오프라인 매장 구성도

주요 타깃시장인 강남구와 송파구에 직영매장 구축/운영



### 반찬 시식코너

#### 시그니처 반찬 시식

- 약선재료별 시그니처 메뉴

#### 신규 반찬 시식

- 계절별 제철 반찬
- 증상별 반찬



### 카페테리아

#### 동네 사랑방

- 동네 주민 누구나 부담없이 출입이 가능한 공간
- 다양한 건강정보를 주민들이 공유하는 공간



### AI 키오스크

#### 내 몸에 맞는 반찬 추천

- 증상별, 계절별, 가족구성원 등에 적합한 반찬 추천
- 구매 반찬에 대한 효능, 주의 사항 등 정보를 문자로 제공



### 조리 공장

#### AI 수요예측 및 자동화

- 반찬별 생산량 조절
- 시스템화 및 IoT 모니터링

#### HACCP 인증

- 자체공장 외 타식품제조사

## 4-13 오프라인 확대

“ 고객에게 경험 제공 및 접근성 확대 ”



### 플래그십 스토어

강남구, 송파구 내  
직영 매장 오픈



### 팝업 스토어

수도권 백화점,  
대형 마트 내 입점



### 동네 상권

대도시 편의점,  
기업형 슈퍼마켓 입점



## 4-14 타깃 시장 확대

오프라인 반찬가게 외 **적극적인 시장 발굴로 지속적 성장 동력 제공**

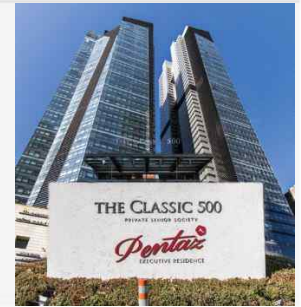
### 공공섹터 ① 초중고 학교 무상 급식



2022 학교급식 예산  
- 식품비 3조6382억원(51.4%)  
※ 총예산 7조 831억원

### 민간섹터 ① 실버타운 구내 식당

분양형 실버타운 허용(2024.3)  
- 전국 인구 감소지역 89곳 대상  
※ 2022년 기준 8,840가구



지속가능한  
성장을 위한  
중장기 타깃시장



구내 식당 서비스 도입  
- 2018년부터 아파트, 오피스텔  
1천세대 이상 공공주택 구내  
식당 서비스 도입

정부 603억 예산 편성(2024)  
- 지자체별로 예산편성하여 노인,  
장애인, 아동 등에 도시락 배달  
진행 중



### 민간섹터 ② 고급 아파트 조식 서비스

### 공공섹터 ② 취약계층 급식



## 4-15 고객 관심 유도

### 건강프로그램 관련 약식동원요리를 홈페이지 메인 페이지에 노출

건강프로그램과 홈쇼핑방송 패키지가 되어 있는  
상황에서 성인 10명 중 6명은 TV 등 건강프로  
그램에서 정보를 얻는다(보험정책연구원)



### 월별 제철 약초와 농산물 관련 약식동원 요리를 홈페이지 메인 페이지에 노출

제철 음식은 해당 계절에 필요로 하는  
영양소를 공급해 주고 영양분도 풍부하며  
맛도 평상시에 비해 훨씬 좋다



## 5-1 AI 모델 개념

의학, 영양학 등 과학적 근거에 기반하여 **개인건강정보 분석/예측** 후  
내 몸 증상에 맞는 **식약동원요리 추천**하는 어플/키오스크 개발

몸의 이상 증상/  
질병 예측



질병 예방/치유  
약선요리 추천  
(주간/월간 식단표도 제공)

DATA



보건복지부 '마이  
웰스웨이 플랫폼'

온라인 문진표



자체 개발 의료 AI

빅데이터 플랫폼

데이터 소스

동서양 고문헌  
특허, 논문  
공공데이터  
(식품안전나라,  
전통의학정보포털,  
한국영양학회 등)

데이터 예측·분석



활용·시각화



데이터 수집·유통



저장·처리·관리



## 5-2 AI 기반 추천 엔진 개발

### step 01

#### 건강검진 분석

##### 전자문서 구조화

- 병원 API 또는 OCR로 건강검진 결과 자동 추출
- LOINC/ICD 코드 정규화

##### 이상 수치 탐지 알고리즘

- 기준치 대비 결핍/과잉 요소 식별

##### 영양소 우선순위 산정

- 질환 연관도 & 부족 심각도 기반

### step 02

#### 문진데이터 기반 예측

##### Mixed-type 데이터 전처리

- 수면, 운동, 스트레스 등 벡터화 처리

##### 질환 예측 모델

- RF, XGBoost, Transformer 기반 다중 질환 분류

##### 영양소 매핑

- 예측 질환에 따른 필수 영양소 Rule-based 매핑
- ex. 당뇨 → 마그네슘, 크롬

### step 03

#### 고객-식재료 매칭

##### 지식그래프 기반 식재료-영양소-질환 관계 모델링

- GNN 기반 Graph Database

##### 상극/금기 필터링

- 길항작용, 질환 금기 식재료 제거

##### 상생 식재료 조합 추천

- 과학적, 영양학적 기반 궁합 Rule Set 내재화

### step 04

#### 고객에게 반찬 추천

##### 알고리즘 변수 구성

- 가족구성원 병력  
다중선택 + 관계 정보
- 연령대  
소아기, 청소년기, 성인기, 노인기
- 선호 맛  
단맛, 짠맛, 매운맛, 고소함, 감칠맛 등 다중 선택  
→ 재료 DB 내 기호태그와 매핑
- 구매예산  
2주 단위 소비 예정 금액 입력, 자동 반찬 단가 매핑

#### KGE + HetGNN 모델

관계 예측 정확도

85%

#### 학습용 데이터 품질검증

완전성

95%

#### 인공지능 신뢰성 인증

TTA 공인 인증

1년내

## 5-3 식재료 DB 확보

식약동원에서 제공하는 식약동원요리(식재료)에 대해 **과학적인 근거**  
및 관련 **전문가** 검수를 통해 **효능, 약리작용** 제시

- ① 식약동원요리는 식도락 뿐만 아니라 약(medcinal)의 기능, 요리에 대한 전문적인 설명이 있을 때 신뢰감을 쌓게 되고 재방문 유도 가능
- ② 개인의 몸 상태에 적합한 메뉴 선택 유도, 식품의 효능을 제대로 알고 먹음으로써 얻게 되는 심리적인 안정을 통해 고객만족 극대화



### 국내

식품안전나라	식품영양정보 DB
농식품올바로	약선재료 DB
한국영양학회	한국인 영양소 섭취기준 등
건강프로그램	식재료 효능에 관한 논문

### 해외

USDA National Nutrient Database
EuroFIR(European Food Information Resource)
FoodKG

DB

확보데이터

6,844,615

가공데이터

5,470,235

AI 학습 및  
데이터 분석

성분/효능 등 정확도 향상

전문가 검수  
(의사, 약사 등)

보완/상충되는 식재료



## 5-4 구매 요리 식재료 정보 문자제공



밥도둑 반찬 알토란 마늘조림 만들기!

### (재료)

마늘	4컵
식용유	5T
저민생강	4쪽
건고추	2개

### (양념)

물	8T
간장	3T
맛술	6T
물엿	7T
참기름	2T
깨	2T

### 타 음식 사이트

#### ■ 마늘의 효능

소화촉진 피로회복 혈액순환 항암효과 면역력

⇒ 효능에 대한 자세한 정보 제공 필요

#### ■ 잘 맞는 음식

⇒ 상극인 음식에 대한 정보 부재, 상극인 재료로 만든 음식 다수 게재

VS

### 식약동원

#### ■ 마늘의 효능

1. 알리신 성분, 강력한 항균 작용
2. 비타민B1 흡수 및 이용률 높여 체력 회복에 도움
3. 위장질환 예방에 도움

#### 4. 혈중 콜레스테롤 개선에 도움

마늘을 섭취하면 고지혈증, 동맥경화, 고혈압 등 혈관질환 예방에도 도움될 수 있다. 마늘은 간에서 지방을 만드는 효소 활동을 막아 콜레스테롤 합성을 저해하는 작용...

#### ■ 궁합이 맞는 음식 : 생선

마늘을 함께 먹으면 일부 암을 예방할 수 있고, 자연적인 면역력 촉진제...

#### ■ 상극인 음식 : 꿀, 개고기

영/양/성/분		
1회 제공량 1개 (80g) 총 2회 제공량 (160g)		
1회 제공량당 함량		%영양소기준치
3 열량	285kcal	-
4 탄수화물	46g	14%
식이섬유	-	-
당류	23g	-
5 단백질	5g	8%
지방	9g	18%
포화지방	2.5g	17%
6 트랜스지방	2g	-
콜레스테롤	80mg	27%
나트륨	150mg	8%
칼슘	140mg	20%
철	2mg	13%

식약동원요리의 재료와 양념의 양을 입력하면 AI가 이를 분석하고 영양 정보까지 한번에 제공 가능하여 고객의 식단관리에 유용하게 사용



## 6 Team Member



**안준민**  
CEO

충남대학교 식물자원학과 재학중  
육군 제대(카투사)  
초기창업부문 대상(소셜벤처협회)

- 열정과 아이디어 보유
- 창업 동아리 출신
- 지역 대학 연계 가능
- 롤 모델  
(구교찬 스톡홀름샐러드 대표)

### 【내부】



**백명호 CMO**  
서경대학교 졸업  
MHN미디어 인턴기자  
現 한서대학교 매니저

### 【외부】



**백석남**  
우송대학교 교수(글로벌조리학과)  
워커힐 총주방장  
경희대 호텔조리학과 졸업



**고성현**  
원광대학교 교수(인공지능융합학과)  
군산대학교 정보통신전파공학박사  
충남대학교 특허법무전공 석사



**오태진**  
선문대학교 교수(제약생명공학과)  
유전체 기반 바이오IT융합연구소장  
바이오빅데이터융합전공 연구단장